

## INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

R.D. 1380/2009, de 28 de agosto

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
<i>MF0295_2: Almacenamiento y expedición de carne y productos cárnicos</i>	47		35	12	47	
<i>MF0296_2: Acondicionamiento y tecnología de la carne</i>	142	<i>UF0352: Acondicionamiento de la carne para su comercialización</i>	62	21	83	
		<i>UF0353: Acondicionamiento de la carne para su uso industrial</i>	44	15	59	
<i>MF0297_2: Elaboración de preparados cárnicos frescos</i>	108		82	26	108	
<i>MF0298_2: Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales</i>	213	<i>UF0354: Elaboración de curados y salazones cárnicos</i>	80	27	107	
		<i>UF0355: Elaboración de conservas y cocinados cárnicos</i>	79	27	106	
<i>PFE_INAI0108: Periodo de formación en empresa</i>						80
<b>Duración total certificado</b>	<b>510</b>	<b>Duración total formación y prácticas</b>	<b>382</b>	<b>128</b>	<b>510</b>	<b>80</b>